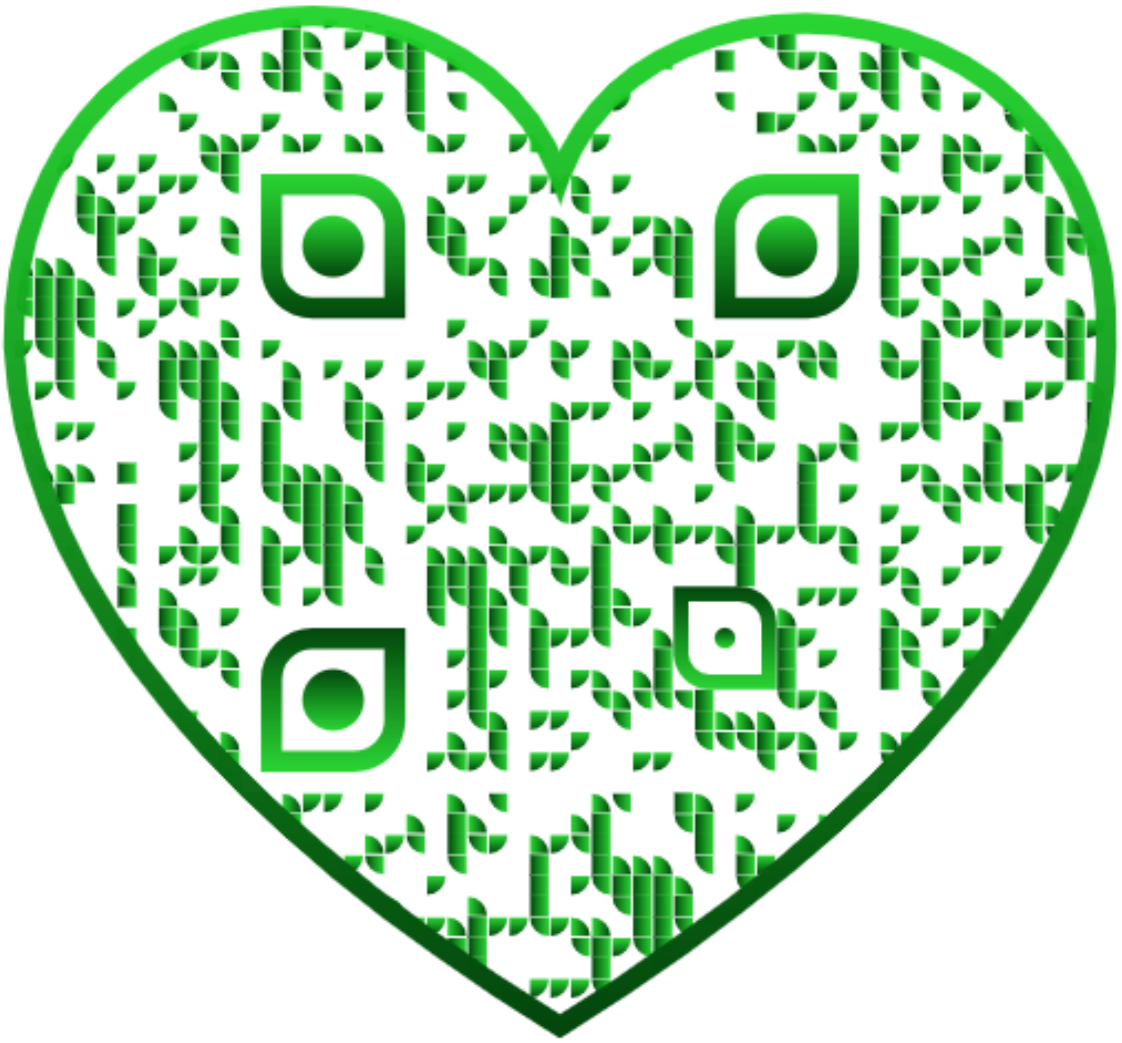
Tout FOUR tout malin

Recettes pas à pas

SMP · PSL



Sommaire

Recettes pas à pas

Tout FOUR tout malin

Tempête de neige

Cœur amoureux

Mots-croisés gourmands

Nid de Pâques

Fleurs pour maman

Gâteau foot

Tranches au lait «Lovely»

Tarte patriotique

Crocodile surprise

Tourte du rosiériste

Pain pardon

Paquet gâteau

Pleins feux sur douze objets d'art gourmand que l'on n'avait jamais vus sous pareille forme. Une tourte se mue en bourreau des cœurs. Un gâteau vole la vedette aux footballeurs. Et voilà qu'une tranche au lait se met soudainement à meugler.

Porte ouverte sur un laboratoire d'un genre particulier, où l'on fait preuve d'imagination pour chaque occasion. Où l'on crée de petits chefs-d'œuvre, avec un brin de fantaisie et des instructions pas à pas faciles à comprendre. Où l'on prépare de vraies merveilles pour le plaisir des yeux et du palais.

Applaudissements mérités pour les apprentis-sorciers et les fées du four! Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à laisser s'exprimer votre créativité et votre habileté.

Vos Producteurs Suisses de Lait PSL

Glossaire

ABRICOTER Enduire un biscuit ou un gâteau de confiture d'abricot pour l'isoler du glaçage final. Chauffer la confiture d'abricot et la presser au travers d'une passoire. En enduire ensuite le biscuit, laisser sécher et procéder ensuite au glaçage. Grâce à cette opération, le glaçage sèche régulièrement et reste brillant.

RÉTRÉCIR LA PLAQUE Si la plaque (du four) est trop grande pour un gâteau, on peut en réduire la surface à la taille désirée. Il suffit de prélever une feuille d'aluminium d'une longueur supérieure de 10 centimètres à celle de la plaque. La plier ensuite deux fois dans la longueur, la déposer à l'endroit approprié et replier les bords sous la plaque. Chemiser ensuite la plaque de papier sulfurisé, taillé à la juste dimension. Si nécessaire, bloquer la bande d'aluminium, avec un moule à cake ou un autre objet lourd.

FOUR

Classique Les recettes donnent en général les températures pour un four classique.

Chaleur tournante Régler généralement le thermostat 20 à 25 °C en-dessous de la température donnée par la recette. Les temps de cuisson restent les mêmes.

TEST DE CUISSON

Gâteau, biscuit Plonger une pique en bois ou une aiguille à tricoter jusqu'au milieu. Si elle ressort propre, le gâteau est cuit.

Pain, tresse Taper avec un doigt sur la semelle. Si ça sonne creux, c'est que c'est cuit.

PARTAGER UN BISCUIT PAR LA MOITIÉ
Laisser refroidir le biscuit. Fendre ensuite le pourtour sur 1 cm de profondeur avec un couteau pointu. Placer ensuite un fil fin mais solide dans la fente, croiser les extrémités et tirer sur les deux bouts jusqu'à ce que le biscuit soit partagé.

GÉLATINE EN FEUILLES

Gélifier un appareil à chaud Laisser tremper la gélatine dans suffisamment d'eau froide durant 3 à 5 minutes, puis essorer les feuilles en les pressant à la main. L'ajouter par portions dans la préparation en mélangeant avec un fouet.

Gélifier un appareil à froid Faire tremper la gélatine et l'essorer. La faire fondre ensuite au bain-marie et en ajouter 1 ou 2 cuillères à soupe à l'appareil en remuant constamment. Puis laisser prendre en plaçant le plat dans l'eau froide ou au réfrigérateur, jusqu'à ce que l'appareil devienne consistant et que le fouet ou la cuillère y laisse des traces. Si la quantité de gélatine est insuffisante, il est possible que l'appareil «tranche» et que la gélification soit irrégulière. Ainsi, la crème fouettée reste par exemple en surface et le liquide plus dense (purée de fruit, etc.) tombe au fond du plat.

CUIRE À BLANC Foncer une plaque avec la pâte et piquer avec une fourchette. Recouvrir de papier sulfurisé et d'une seconde plaque ou de noyaux de fruits/légumes secs. Vers la fin de la cuisson, enlever la plaque du dessus, les noyaux ou les légumes secs et remettre au four pour la durée restante.

COUTEAU À DÉCORER Ce couteau denté spécial est surtout utilisé pour découper les légumes (décorations).

GLACE ROYALE pour décorer: Le glaçage utilisé pour former les contours doit former des pointes émoussées. Pour remplir les contours, on liquéfie le glaçage avec quelques gouttes d'eau, afin qu'il cesse de couler 5 secondes environ après application.

SIROP DE GLUCOSE Il s'agit d'une solution concentrée et raffinée de glucose ou sucre de raisin. On l'utilise pour la confection des bonbons, des pâtes de fruits, du massepain, des glaces, etc. On peut l'obtenir sur commande dans les confiseries.

MASSEPAIN (de décoration). Neutre ou coloré, il contient davantage de sucre que la pâte d'amande classique et ne supporte pas la cuisson. On l'utilise pour la décoration.

SUCRE GLACE / POUDRE DE CACAO Pour la préparation des pâtes ou de glaçages, il est recommandé de tamiser le sucre glace ou la poudre de cacao avant de les incorporer à l'appareil.

FAIRE FONDRE

Chocolat, couverture Pour faire fondre le chocolat ou la couverture, le bain-marie est la meilleure méthode. Chauffer de l'eau dans une casserole (sans bouillir). Retirer ensuite la casserole du feu, y déposer un bol en acier inox de taille appropriée de façon que le fond du récipient touche à peine l'eau chaude. Hacher grossièrement le chocolat ou la couverture, jeter dans le bol et remuer sans arrêter jusqu'à fusion complète.

Glace pour biscuits et gâteaux On peut la faire fondre dans son sachet, dans l'eau chaude ou au four à micro-ondes. Suivre les indications du mode d'emploi.

POCHE À DÉCORER

Douilles Ce sont les éléments terminaux, en plastique ou en métal, de la poche à décorer. Elles sont fixées à l'extrémité de cette dernière, à l'intérieur. Pour les appareils épais ou grossiers, on utilise des douilles de gros diamètre; les douilles plus fines servent pour les appareils mous et fins.

Poche réutilisable Retrousser le haut de la poche sur 10 à 15 cm. Si l'on n'utilise pas de douille, retrousser la pointe 1 ou 2 fois, sinon fixer la douille solidement. Remplissage: poser la poche dans une mesure, pointe vers le bas; replier éventuellement la douille. Garnissage: relever les bords de la poche, les empoigner et visser de manière à pousser régulièrement l'appareil du haut vers le bas.

Poche à usage unique Sans douille: Couper la pointe de la poche après avoir rempli cette dernière. Avec douille: couper la pointe avant de remplir.

Sac de congélation comme poche à décorer pour la glace au blanc d'œuf : Remplir le coin d'un sac de congélation de 32 cm x 20 cm environ. Fermer le sac par un nœud solide. En fonction de l'épaisseur voulue du cordon de glace, découper un coin plus ou moins important.

GÉLATINE EN POUDRE Pour la fabrication de gelée, on la trouve en sachets (pour 2,5 dl) dans le commerce de détail et chez les grands distributeurs.

Tempête de neige

Tempête de neige

1 moule à pie de 24 cm Ø
Film alimentaire
Beurre pour le moule
Disque de papier sulfurisé (env. 22 cm Ø) pour la cuisson à blanc
Papier sulfurisé et crayon, évent. modèle, pour la décoration
Sachet de congélation (env. 32 x 20 cm)

Pâte:
150 g de farine
1 pte de couteau de sel
3 cs de sucre
90 g de beurre, froid, en morceaux
1 jaune d'œuf, battu avec 1 ou 2 cs de crème

Garniture:
3 dl d'eau
1 orange, zeste râpé
2 dl de jus d'orange, fraîchement pressé
½ citron, jus et zeste râpé
125 g de sucre
20 g de beurre
60 g de fécule de maïs
5 – 6 cs d'eau
3 jaunes d'œuf

«Neige»:
3 blancs d'œuf, froids
100 g de sucre
1 cs de jus de citron

Décoration:
1 blanc d'œuf, froid
2 cs de jus de citron
225 g de sucre glace
Quelques gouttes de colorants alimentaires

Sucre glace pour saupoudrer

Bon à savoir:

Commencer par la décoration (étapes 5 – 9), car les sujets dessinés à la poche à décorer doivent sécher durant une nuit. Il vaut donc mieux s'y prendre un jour à l'avance.

Le gâteau est meilleur frais, mais on peut le conserver un jour au réfrigérateur.

Variation:

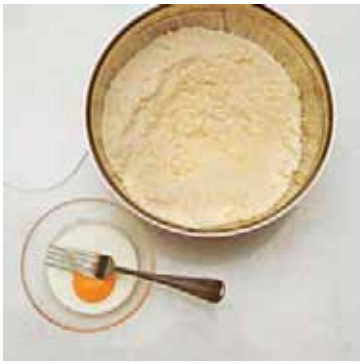
Crème à l'orange meringuée et petits biscuits

Ne préparer que la moitié de la pâte. L'abaisser à 3 mm d'épaisseur et y découper des bâtonnets de 6 cm x 1,5 cm. Les disposer ensuite sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et les faire cuire durant 6 à 8 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Les laisser refroidir et les saupoudrer de sucre glace. Préparer l'appareil et la «neige» en suivant la recette. Verser la garniture dans de petits ramequins allant au four, les couronner de «neige» et les faire cuire au milieu du four préchauffé à 150 °C durant 20 à 25 minutes. Servir immédiatement avec les biscuits.

Pâte:

1
Mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter le beurre et malaxer jusqu'à formation d'une masse sableuse. Creuser une fontaine.

2
Verser le jaune d'œuf et la crème dans la fontaine.



3
Travailler rapidement en pâte, sans pétrir. Envelopper dans le film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

4
Fariner le plan de travail et abaisser la moitié de la pâte à 2 mm d'épaisseur environ. La déposer sur le fond du moule, préalablement beurré. Former deux rouleaux avec le reste de la pâte, les déposer contre le bord du moule, les dérouler vers le haut et les presser. Laisser reposer le tout durant une heure au réfrigérateur.

5
Recouvrir la pâte avec le disque de papier sulfurisé et une plaque à gâteau (22 cm Ø). Faire cuire durant 15 minutes sur la grille inférieure du four préchauffé à 200 °C. Enlever ensuite la plaque et le papier. Terminer la cuisson durant 8 à 10 minutes. Laisser refroidir.

Tempête de neige

Garniture et décoration:

1
Pour confectionner la garniture, porter à ébullition l'eau, le zeste et le jus d'orange, le zeste et le jus de citron, le sucre et le beurre. Délayer la fécule de maïs dans de l'eau et ajouter en remuant. Retirer la casserole du feu. Incorporer 3 cs de ce mélange aux jaunes d'œufs en remuant, puis marier les deux préparations et laisser refroidir.

6
Battre légèrement le blanc d'œuf et le jus de citron avec le batteur électrique. Ajouter le sucre glace petit à petit. Fouetter jusqu'à ce que l'appareil devienne ferme, brillant et forme des pointes (4 à 5 minutes). Répartir le glaçage dans des bols et le colorer avec les divers colorants alimentaires.

2
Garnir le fond de pâte avec l'appareil à l'orange. Laisser reposer environ 30 minutes au réfrigérateur.

7
Remplir le coin d'un sachet de congélation avec chaque glaçage de couleur, bien fermer et découper un angle minuscule.

3
Pour la «neige», commencer par battre le blanc d'œuf en neige. Y ajouter ensuite la moitié du sucre et le jus de citron et continuer à battre jusqu'à obtenir un beau brillant. Ajouter le sucre restant, battre un instant jusqu'à ce que la neige soit bien ferme et forme des pointes lorsqu'on retire le fouet.

8
Dessiner les contours des sujets avec le glaçage de la couleur désirée. Laisser sécher durant une heure au minimum.

4
Etaler l'appareil à meringue sur le gâteau. A l'aide d'une cuillère, y former des vagues et des creux afin de créer des «congères». Faire cuire le gâteau durant 30 à 35 minutes au milieu du four préchauffé à 150 °C. Laisser refroidir.

9
Remplir les formes avec les glaçages de couleur. Y dessiner des décorations supplémentaires selon les goûts. Laisser sécher le tout durant 5 à 6 heures, ou mieux pendant une nuit entière.

5
Pour la décoration, dessiner des sujets hivernaux au crayon sur le papier sulfurisé en pressant fortement pour que les bords soient bien visibles. Retourner le papier et dessiner au verso avec le glaçage.

10
Détacher précautionneusement les décorations du papier sulfurisé avec un couteau à lame fine et les disposer sur le gâteau. Saupoudrer enfin le tout de sucre glace.

Cœur amoureux

Cœur amoureux

1 moule en forme de cœur de 24 cm Ø
Beurre pour le moule
Poche à décorer, avec douille moyenne dentée
Fil à coudre solide
Sachet de congélation (env. 32 x 20 cm)

Pâte:
125 g de beurre
160 g de chocolat noir, brisé en morceaux
5 jaunes d'œuf
125 g de sucre
50 g de farine
1 cs de fécule de maïs
1 cc de poudre à lever
160 g de noisettes moulues
5 blancs d'œuf, battus en neige

Garniture:
200 g de beurre, en pommade
150 g de sucre glace
200 g de framboises surgelées, dégelées, réduites en purées et pressées à travers une passoire

4 cs de gelée de raisinets, chauffée

Glaçage:
400 g de sucre glace
3 cs de jus de citron
1 – 2 cs d'eau
1 cc de jus de betterave rouge ou quelques gouttes de colorant alimentaire rouge

100 g env. de noisettes moulues

Décoration:
1 blanc d'œuf
2 cs de jus de citron
225 g de sucre glace
2 – 3 cc
1 cs d'eau env.

Bon à savoir:

La tourte est meilleure fraîche, mais peut être conservée 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Variation:

Cake chocolat-noisette

Verser la pâte dans un moule à cake de 26 cm de longueur préalablement chemisé de papier sulfurisé. Faire cuire durant 55 à 60 minutes sur la grille inférieure du four préchauffé à 160 °C. Laisser refroidir sur une grille à gâteau. Ne préparer que la moitié du glaçage, le laisser couler sur le cake (il ne doit pas le recouvrir entièrement) et laisser sécher. Décorer de fleurs en sucre et laisser sécher de nouveau. Emballé dans du film alimentaire, ce cake se conserve jusqu'à une semaine.

Pâte:

1
Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Laisser refroidir légèrement.

2
Avec le fouet, faire mousser et blanchir le jaune d'œuf et le sucre. Y ajouter le chocolat fondu et mélanger.

3
Mélanger la farine, la fécule de maïs, la poudre à lever et les noisettes. Verser par couches alternées avec le blanc en neige sur l'appareil au chocolat et mélanger délicatement le tout.

4
Verser la pâte dans le moule préalablement beurré. Faire cuire durant 45 à 50 minutes sur la grille inférieure du four préchauffé à 180 °C. Laisser refroidir légèrement, démouler et poser sur une grille à gâteau jusqu'à refroidissement complet.

Cœur amoureux

Garniture et décoration:

1
Pour confectionner la garniture, battre le beurre en pommade. Ajouter le sucre glace et fouetter avec le batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et aéré (4 à 5 minutes). Ajouter la purée de framboise et battre brièvement.

2
Verser la moitié de cette crème au beurre dans la poche à décorer, refermer et réserver à température ambiante.

3
Pour partager le biscuit, entailler son pourtour avec un couteau pointu sur 1 cm environ. Glisser un fil dans la fente, en croiser les extrémités et tirer jusqu'à ce que le biscuit soit partagé.

4
Enduire une moitié du biscuit avec le reste de la crème au beurre et recouvrir avec la seconde moitié.

5
Enduire la surface et les bords de la tourte avec la gelée. Laisser sécher durant une heure.

6
Préparer le glaçage en mélangeant jusqu'à consistance épaisse le sucre glace, le jus de citron, l'eau et le jus de betterave rouge ou le colorant alimentaire. Verser cet apprêt au milieu du gâteau, laisser couler librement et enduire uniformément le côté à l'aide d'une spatule.

7
Dès que le glaçage commence à prendre, garnir le côté de la tourte à la main avec les noisettes. Laisser sécher 30 minutes.

8
Pour la décoration, battre légèrement le blanc d'œuf et le jus de citron avec le fouet du batteur électrique. Ajouter le sucre glace petit à petit. Continuer à battre jusqu'à ce que l'appareil devienne ferme et brillant (4 à 5 minutes). Ajouter le jus de betterave rouge ou le colorant alimentaire et autant d'eau qu'il faut pour détendre le glaçage.

9
Remplir le coin d'un sachet de congélation avec le glaçage, bien fermer et découper un angle minuscule. Dessiner un décor sur la tourte et laisser sécher.

10
Garnir la surface de la tourte avec le reste de la crème au beurre et la laisser reposer durant une heure au réfrigérateur.

Mots-croisés gourmands

Mots-croisés gourmands

Mots-croisés gourmands

1 plaque à four
Papier sulfurisé
Feuille d'aluminium
Film alimentaire
Sachet de congélation (env. 32 x 20 cm)

Pâte:
250 g de beurre, en pommade
250 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 prise de sel
3 œufs
Quelques gouttes d'arôme de rhum
2 dl de lait
500 g de farine
1 sachet de poudre à lever
200 g de chocolat noir, en morceaux
2 cs de sucre
1 cs de café soluble dans 4 cs de lait chaud

6 cs de confiture d'abricot,
chauffée et pressée dans une passoire

Couverture/pâte de sucre:
50 g de blanc d'œuf (env. 1,5 blanc)
3 cs de sirop de glucose, tiède
650 g de sucre glace, tamisé
Quelques gouttes de colorant alimentaire

Décoration:
1 blanc d'œuf, froid
2 cs de jus de citron
225 g de sucre glace
Quelques gouttes de colorants alimentaires

Bon à savoir:

On peut obtenir le sirop de glucose sur commande dans les confiseries.

Variante: Au lieu de couvrir le gâteau avec la pâte de sucre, le glacer avec un mélange de 300 g de sucre glace, 2 cs de jus de citron et 1 ou 2 cs d'eau.

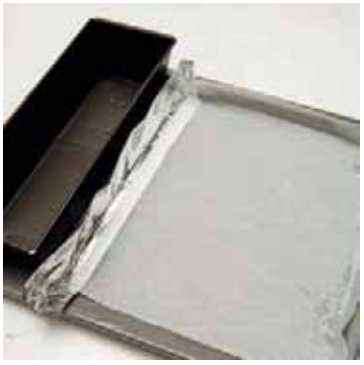
Variation:

Kouglof marbré

Verser les deux pâtes dans un moule à kouglof de 2 litres, beurré, fariné et placé brièvement au réfrigérateur. Créer les marbrures de la pâte avec une fourchette. Faire cuire durant 60 à 65 minutes sur la grille inférieure du four préchauffé à 180 °C. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

Pâte:

1
Chemiser la plaque de papier sulfurisé. La diviser en deux à l'aide d'une bande d'aluminium pliée deux fois, de manière à obtenir une surface de 33 x 27 cm. Pour bloquer la bande d'aluminium, utiliser un moule à cake.



2
Pour la pâte, commencer par battre le beurre en pommade. Y ajouter le sucre, le sucre vanillé et le sel sans cesser de remuer. Incorporer ensuite les œufs et remuer jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter ensuite petit à petit l'arôme de rhum et le lait. Mélanger enfin la farine et la poudre à lever et tamiser sur la préparation en remuant constamment. Prélever la moitié de la pâte et la mettre dans un second récipient.

3
Faire fondre le chocolat avec le sucre et le café au bain-marie.

4
Mélanger le chocolat fondu et une moitié de la pâte.

5
Commencer par verser la pâte au chocolat sur la plaque et égaliser. Verser par-dessus la pâte claire. Former des marbrures à l'aide d'une fourchette. Faire cuire durant 35 à 40 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C. Laisser refroidir sur la plaque.

Mots-croisés gourmands

Décoration:

1
Couper franc les bords du gâteau. Retourner ce dernier, le déposer sur une grille et en enduire la surface avec la confiture. Laisser sécher 30 minutes.

2
Pour la couverture, battre légèrement le blanc d'œuf. Ajouter le sirop en remuant. Incorporer ensuite le sucre glace et le colorant alimentaire petit à petit et remuer avec une spatule jusqu'à ce que l'appareil prenne une consistance pâteuse.

3
Pétrir la pâte du bout des doigts jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Si elle est trop collante, ajouter un peu de sucre glace.

4
Partager la pâte en deux portions égales. Les abaisser chacune en deux rectangles couvrant ensemble largement le dessus et les côtés du gâteau (on confectionne deux rectangles parce que la pâte de sucre se brise facilement). Déposer les rectangles sur le gâteau à l'aide du rouleau à pâte et presser.

5
Couper la pâte en ligne droite à l'endroit où les deux rectangles se chevauchent et lisser avec le doigt.

6
Couper franc le bord inférieur de la pâte et le glisser sous le gâteau à l'aide d'une maryse (spatule souple en silicone ou en caoutchouc).

7
Former une boule avec le reste de la pâte de sucre, l'envelopper dans du film alimentaire et la mettre durant 20 minutes au congélateur. L'utiliser ensuite pour lisser la surface du gâteau.

8
Battre légèrement le blanc d'œuf et le jus de citron avec le fouet électrique. Ajouter le sucre glace petit à petit. Fouetter jusqu'à ce que l'appareil devienne ferme, brillant et forme des pointes (4 à 5 minutes). Répartir le glaçage dans des bols et le colorer avec les divers colorants alimentaires.

9
Remplir le coin d'un sachet de congélation avec chaque glaçage de couleur, bien fermer et découper un angle minuscule.

10
A l'aide d'une règle et d'un couteau, former une grille de 25 à 30 cases à la surface du gâteau. Ensuite, marquer les lignes avec le glaçage avant d'écrire des lettres (Bon Anniversaire, p. ex.) à l'intérieur des cases, dans n'importe quel ordre. Après avoir découpé le gâteau, on peut disposer les parts de telle manière que le mot soit recomposé et devienne lisible.

Nid de Pâques

Nid de Pâques

Crayon à papier ou compas
Papier sulfurisé
Poche à décorer, avec grosse douille dentée
Event. couteau à décorer (couteau denté)

Pâte:
2 dl d'eau
1,5 dl de lait
80 g de beurre
¼ cc de sel
Muscade
180 g de farine
4 – 5 œufs selon la grosseur, battus

Garniture:
1 sachet de gélatine en poudre (pour 2,5 dl)
1 dl de bouillon de légumes
250 g de séré demi-gras
250 g de séré maigre
1,8 dl de crème, fouettée
2 œufs, cuits durs, en dés
1 – 2 gousses d'ail, pressées
4 cs de fines herbes hachées,
p. ex. marjolaine, basilic, ciboulette
Quelques gouttes de jus de citron
Sel, poivre du moulin

Décoration:
1 concombre à salade
1 – 2 carottes, découpées en bâtonnets
1 – 2 bottes de radis
Cresson

Variation:

Gougères:

A l'aide la poche à décorer, déposer des rosettes de pâte sur le papier sulfurisé, en les espaçant suffisamment. Cuire comme indiqué dans la recette, en raccourcissant la durée de 10 minutes environ. Partager les gougères par la moitié et les fourrer. Planter un brin de cresson dans la garniture. Laisser tomber la garniture de légumes.

Pâte:

1
Dessiner au crayon un cercle de 26 cm Ø sur le papier sulfurisé. Retourner le papier et en chemiser la plaque.

2
Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et la muscade. Réduire le feu, verser la farine en pluie et remuer jusqu'à formation d'une boule de pâte souple.

3
Laisser refroidir la pâte légèrement, puis ajouter les œufs l'un après l'autre, en remuant. La pâte doit être molle, mais en aucun cas coulante.

4
Verser la pâte dans la poche à douille. Déposer 12 à 16 rosettes sur le cercle du papier sulfurisé, en veillant à ce qu'elles se touchent légèrement.

5
Faire cuire durant 15 minutes environ dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Baisser le thermostat à 150 °C et terminer la cuisson durant 40 à 45 minutes. Surtout, ne pas ouvrir le four durant toute la cuisson. Laisser refroidir la couronne dans le four ouvert.

Nid de Pâques

Garniture et décoration:

1
Pour la garniture, dissoudre la gélatine en poudre dans le bouillon en suivant le mode d'emploi. Laisser refroidir légèrement et mélanger avec le séré.

5
Inciser les radis restants une douzaine de fois jusqu'à l'attache des feuilles. Séparer ensuite la pelure rouge de la chair blanche à l'aide d'un petit couteau, en veillant à ce qu'elle reste attachée au radis vers les feuilles.

2
Ajouter la crème en remuant délicatement, puis incorporer les œufs, l'ail, les fines herbes et le jus de citron. Laisser reposer une heure au réfrigérateur.

6
Plonger les radis dans l'eau froide jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent. Les sortir et les sécher en les épongeant.

3
Pour la décoration, couper le concombre en tronçons de 5 cm. Inciser ces derniers horizontalement deux fois, pas tout à fait jusqu'à la moitié. Avec un couteau à décorer, faire deux incisions verticales, de manière à créer un petit panier.

7
Verser la garniture dans une poche à décorer, sans douille.

4
Evider légèrement les paniers avec une cuillère parisienne. Les remplir de carotte, de dés de radis ou de cresson.

8
Partager les gougères horizontalement à l'aide d'un couteau denté. Les fourrer, puis les disposer sur un plat en reconstituant la couronne. Décorer avec la garniture de légumes.

Des fleurs pour maman

Des fleurs pour maman

Des fleurs pour maman

1 pot à fleurs en terre cuite de 16 cm Ø (bord supérieur)
Beurre à rôtir pour le pot
Sachet de congélation
Papier sulfurisé
Emporte-pièce en forme de fleur de 3 – 5 cm Ø
Fils de fer pour fleurs de 20 cm et 30 cm de longueur

Pâte:
500 g de farine
1 cc de sel
100 g de sucre
30 g de levure, émiettée
3 dl de lait
100 g de beurre, liquide, refroidi
3 jaunes d'œuf
3 blancs d'œuf, battus en neige,
40 g de farine env.
100 g de raisins secs

Décoration:
1 blanc d'œuf, froid
1 cs de jus de citron
225 g de sucre glace
Quelques gouttes de colorant alimentaire
Perles en sucre de couleur et nonpareilles

Bon à savoir:

Faire cuire le pot vide la veille (voir pâte / étape 1).

Variation:

Kouglof

Verser la pâte dans un moule à kouglof de 2 l environ, préalablement beurré. Faire cuire durant 40 à 45 minutes sur la grille inférieure du four préchauffé à 200 °C. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace. Placer au milieu un petit pot de fleurs ou un bouquet.

Pâte:

1
Laver soigneusement le pot en terre cuite, le laisser sécher complètement et bien le beurrer. Le déposer sur une plaque, le glisser dans le four froid et le faire cuire durant 30 minutes à 220 °C. Eteindre le four et laisser le pot refroidir, porte fermée.

2
Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et le sucre et creuser une fontaine. Délayer la levure dans un peu de lait et la verser dans la fontaine avec le reste du lait, le beurre, le jaune d'œuf et le blanc en neige. Bien mélanger la pâte et la malaxer jusqu'à ce qu'elle cloque. Pétrir ¼ de cette pâte avec la farine. Incorporer les raisins secs dans la pâte liquide.

3
Verser la pâte liquide dans le pot beurré, couvrir avec un sachet de congélation coupé aux dimensions et laisser gonfler pas tout à fait jusqu'au bord du pot. Laisser la pâte ferme doubler de volume à couvert.

4
Faire cuire le pot durant 35 à 45 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C.

5
Fariner légèrement le plan de travail, abaisser la pâte ferme à 3 – 4 mm d'épaisseur. Y découper des fleurs (environ 30 pièces) et les déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment. Les faire cuire durant 7 à 9 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.

Des fleurs pour maman

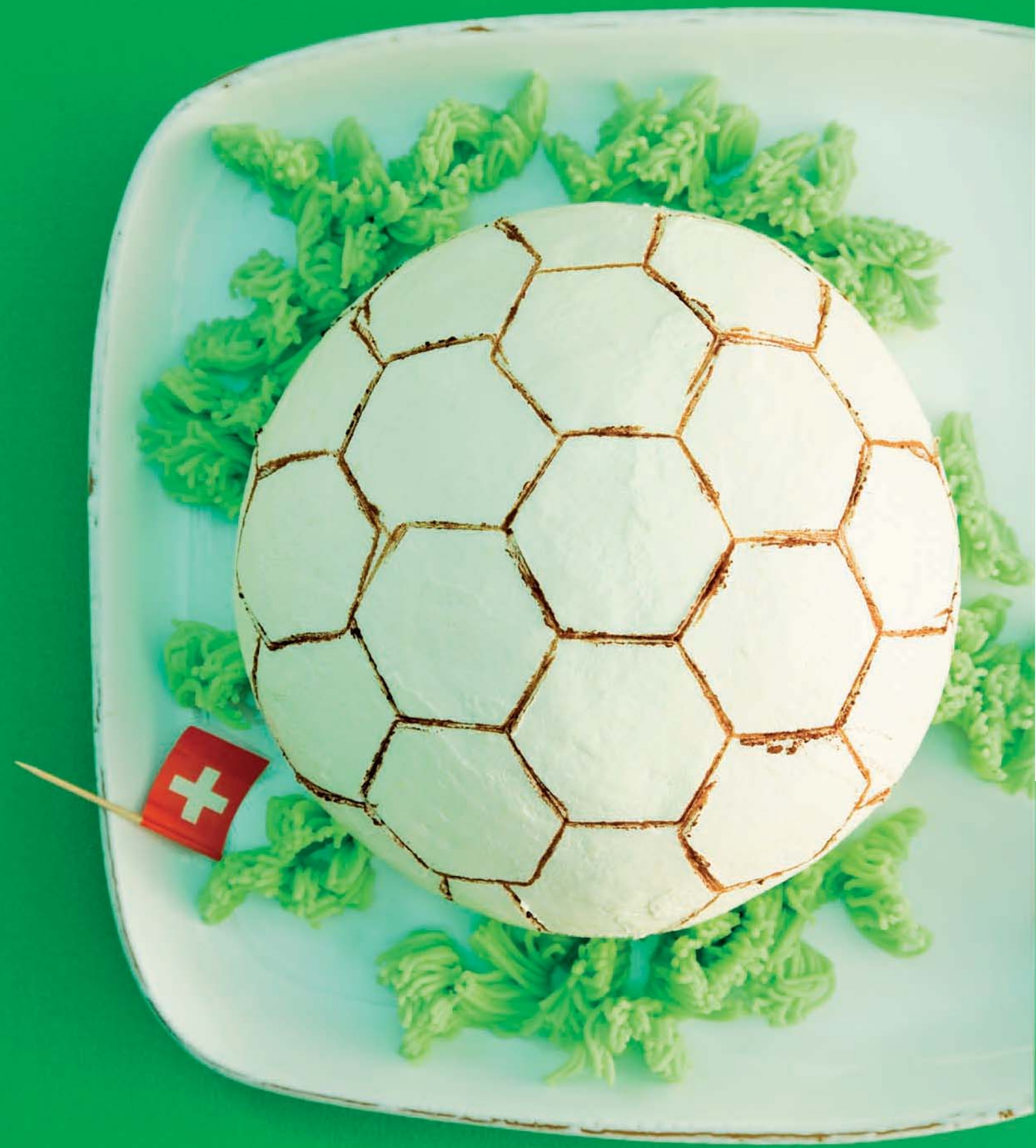
Décoration:

1
Pour la décoration, battre légèrement le blanc d'œuf et le jus de citron au fouet électrique. Ajouter le sucre glace petit à petit et battre jusqu'à ce que l'appareil devienne ferme, brillant et forme des pointes (4 à 5 minutes). Partager le glaçage en quatre portions. Colorer trois portions avec les colorants alimentaires et détendre le glaçage avec un peu d'eau, afin de le rendre facile à étendre.

2
Enduire les fleurs de glaçage avec un pinceau. Y coller des perles de sucre et des nonpareilles sur le glaçage encore humide. Laisser sécher.

3
Attacher les fleurs aux tiges de fil de fer et les piquer dans le gâteau.

Gâteau foot



Gâteau foot

1 bol allant au four, en métal ou en verre, de 2 l de contenance environ
Beurre et farine pour le plat
Papier sulfurisé
1 carton (A4)
Agrafeuse
Presse-ail

Pâte:
250 g de beurre, en pommade
250 g de sucre
1 pte de couteau de sel
5 œufs
2 citrons, zestes râpés
150 g de farine
100 g de Paidol (voir Bon à savoir)
2 cc de poudre à lever
250 g de framboises

Sirop de trempage:
2 citrons, jus
75 g de sucre glace

Couverture:
3,6 dl de crème entière
1 cs de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
2 sachets de stabilisant (gélifiant) pour crème fouettée

3 cs de poudre de cacao env.
140 g de massepain vert

Bon à savoir:

Le Paidol est composé de semoule de froment, de germes de blé et de farine de millet. Il rend la pâte tendre et est disponible dans les grands magasins, les drogueries et les magasins diététiques.

Variation:

Cake avec glaçage au citron

Cake avec glaçage au citron: Verser la pâte dans un moule à cake de 28 à 30 cm de longueur, préalablement beurré et fariné. Faire cuire de 50 à 60 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Laisser refroidir légèrement dans le moule, puis démouler sur une grille et laisser refroidir. Confectionner un glaçage bien lisse avec 150 g de sucre glace et 2 à 3 cs de jus de citron. Verser sur le cake. Coller des ballons de football en massepain sur le glaçage encore humide.

Pâte:

1
Pour la pâte, battre le beurre en pommade. Y ajouter le sucre et le sel en remuant. Toujours en remuant, incorporer les œufs jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Ajouter le zeste de citron.

2
Mélanger la farine, le Paidol et la poudre à lever, tamiser sur l'appareil et remuer. Incorporer les framboises en soulevant délicatement la pâte.

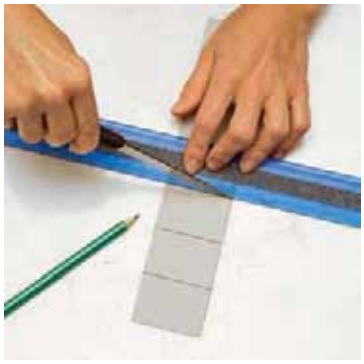
3
Verser la pâte dans le bol beurré et fariné. Poser sur une plaque et faire cuire durant 60 à 90 minutes (en fonction des propriétés thermiques du plat) dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Vers la fin de la cuisson, couvrir avec du papier sulfurisé.

4
Laisser le gâteau refroidir légèrement dans le bol, puis le piquer abondamment avec une brochette en bois. Préparer le sirop de trempage en mélangeant le sucre glace et le jus de citron. Verser lentement sur le gâteau et laisser absorber tout le liquide. Retourner ensuite le gâteau sur une grille et le laisser refroidir.

Gâteau foot

Décoration:

1
Découper une bande de carton de 21 x 5 cm. L'inciser légèrement tous les 3 cm avec un couteau pointu.



2
Plier à chaque incision pour former un hexagone. Agrafer les deux côtés qui se recouvrent.

3
Pour la couverture, fouetter la crème durant 30 secondes. Y incorporer le sucre glace, le sucre vanillé et le stabilisant et continuer à fouetter jusqu'à ce que la crème soit ferme.

4
Déposer le gâteau sur une grille, côté bombé vers le haut. L'enduire régulièrement de crème avec une spatule.

5
Tremper le chablon de carton dans la poudre de cacao et le presser légèrement sur la crème, de manière à créer un motif de ballon de football. Dresser le gâteau sur un plat.

6
Presser le massepain par portion dans le presse-ail et couper avec un couteau. Répartir ce «gazon» autour du gâteau.

Tranches au lait «Lovely»

Tranches au lait «Lovely»

1 plaque à four
Papier sulfurisé
Sachet de congélation (env. 32 x 20 cm)
Emporte-pièce en forme de vache
ou image de vache de 6 cm de longueur env.
Crayon à papier

Pâte:
4 œufs
120 g de sucre
1 cs d'eau chaude
60 g de farine
60 g de fécule de maïs
¾ cc de poudre à lever
4 cs de poudre de cacao

Garniture:
2 cs de fécule de maïs
3,25 dl de lait
3 cs de sucre
4 feuilles de gélatines,
ramollies dans de l'eau froide
125 g de yogourt nature
½ citron, zeste râpé et 1 ½ cs de jus
1,25 dl de crème, fouettée

Décoration:
1 blanc d'œuf, froid
1 cs de jus de citron
225 g de sucre glace, tamisé
3 cs de poudre de cacao, tamisée
½ cs d'eau

Bon à savoir:

Préparer la décoration (vaches) la veille.

Variation:

Biscuit roulé au lait

Etendre la pâte sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Faire cuire durant 9 à 11 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Déposer immédiatement le biscuit sur un linge de cuisine, le recouvrir avec la plaque retournée et le laisser refroidir. L'enduire de garniture et le rouler.

Pâte:

1
Pour la pâte, fouetter les œufs, le sucre et l'eau durant 7 à 8 minutes avec le batteur électrique.

2
Mélanger la farine, la fécule de maïs, la poudre à lever et le cacao et tamiser sur cet appareil. Mélanger délicatement, mais rapidement.

3
Verser la pâte sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et égaliser.

4
Faire cuire durant 7 à 8 minutes au milieu du four préchauffé à 200 degrés. Déposer sans attendre le biscuit sur un linge de cuisine, le couvrir avec la plaque retournée et laisser refroidir.

5
Retourner le biscuit. Enlever le papier sulfurisé avec précaution.

Tranches au lait «Lovely»

Garniture et décoration:

1
Pour la décoration mélanger légèrement le blanc d'œuf et le jus de citron avec le fouet électrique. Ajouter le sucre glace petit à petit en fouettant jusqu'à ce que l'appareil devienne ferme, brillant et qu'il forme des pointes (4 à 5 minutes). Partager en deux portions. Ajouter à l'une le cacao et l'eau. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

2
Remplir le coin d'un sachet de congélation avec chaque glaçage, bien fermer et découper un angle minuscule.

3
A l'aide d'un emporte-pièce ou d'une image, dessiner plusieurs vaches au crayon sur une feuille de papier sulfurisé en appuyant fortement. Il faut que les formes soient bien visibles. Retourner le papier et déposer le glaçage sur le verso.

4
Souligner les silhouettes des vaches avec le glaçage de la couleur désirée. Laisser sécher une heure au minimum.

5
Remplir les vaches de glaçage blanc et/ou brun. Laisser sécher 5 à 6 heures, ou mieux durant toute la nuit.

6
Pour la garniture, remuer la fécule de maïs dans un peu de lait. Porter ensuite à ébullition dans une casserole avec le reste du lait et le sucre, en remuant constamment.

7
Retirer la casserole du feu. Ajouter la gélatine bien essorée et remuer. Verser dans un plat et laisser refroidir. Ajouter ensuite le yogourt, le jus et le zeste de citron, bien mélanger et laisser prendre légèrement au réfrigérateur.

8
Ajouter la crème à l'appareil. Remettre au réfrigérateur jusqu'à ce que l'appareil devienne légèrement ferme, mais reste tartinable.

9
Couper franc les bords du biscuit. Le partager horizontalement en deux avec un couteau. Etendre la garniture sur le fond, poser le couvercle et presser. Placer le gâteau sur une planche à découper et mettre au congélateur durant 1 à 2 heures.

10
Avec un couteau bien tranchant, découper le gâteau en grosses tranches (8 x 4 cm env.). Détacher délicatement les vaches du papier sulfurisé et les poser sur les tranches. Ajouter éventuellement quelques petites tranches. Servir froid.

Tarte patriotique

Tarte patriotique

Tarte patriotique

1 plaque à four
Papier sulfurisé
Film alimentaire
Feuille d'aluminium

Pâte:
400 g de farine
1 ½ cc de sel
160 g de beurre, froid, en morceaux
1 ½ cs de vinaigre
1,5 dl d'eau froide environ

4 cs d'amandes mondées, moulues
4 cs de chapelure

Garniture:
1,5 kg de tomates mûres
75 g de beurre, liquide
1 – 2 gousses d'ail, pressées
2 cc de sucre
1 bouquet de basilic, finement haché
250 – 300 g de mozzarella,
en tranches de 3 mm environ
Sel, poivre du moulin

Variation:

Tarte tomate-mozzarella

Ne préparer que la moitié de la pâte. L'abaisser et en foncer une plaque de 28 cm Ø, chemisée de papier sulfurisé. Pour la garniture, n'utiliser que la moitié des ingrédients. Couper les tomates, éventuellement pelées et épépinées, en rondelles. Les disposer sur le fond de pâte en cercle, alternativement avec des tranches de mozzarella, comme des tuiles. Couvrir de papier sulfurisé et faire cuire comme indiqué dans la recette.

Pâte:

1
Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et malaxer jusqu'à formation d'une masse sableuse. Creuser une fontaine et y verser l'eau et le vinaigre.

2
Travailler en pâte, sans pétrir. Envelopper dans le film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

3
Fariner légèrement le plan de travail et abaisser la pâte en rectangle. La déposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé et la piquer abondamment avec une fourchette.

4
Faire onduler les bords de la pâte avec les doigts. Laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur. Mélanger les amandes et la chapelure et répartir sur le fond de pâte.

Tarte patriotique

Garniture:

1
Pour la garniture, inciser les tomates en croix. Les faire blanchir une minute dans de l'eau bouillante. Les sortir et les plonger dans de l'eau froide.

2
Peler les tomates, les épépiner et les couper en quatre.

3
Mélanger le beurre, l'ail et le sucre, puis ajouter le basilic. Parsemer le fond de tarte de fragments de beurre de basilic (la moitié du total).

4
Garnir la tarte avec les tomates et la mozzarella, les tranches se recouvrant comme des tuiles, de manière à dessiner une grande croix suisse.

5
Répartir le reste du beurre de basilic sur les tomates. Assaisonner.

6
Couvrir la croix de mozzarella d'une feuille d'aluminium. Faire cuire la tarte 30 à 40 minutes sur la grille inférieure du four préchauffé à 230 °C.

Crocodile surprise

Crocodile surprise

1 plaque à four
Papier sulfurisé
Feuille d'aluminium
1 feuille de papier
Stylo-feutre résistant à l'eau

Pâte:
1 kg de farine pour tresse
1 ½ cs de sel
42 g de levure fraîche, émiettée
6 dl de lait env., tiède
120 g de beurre, liquide, refroidi
250 g de jambon modèle, en petits dés
2 cs de feuilles de thym
2 cs d'origan haché

2 noisettes
Quelques gouttes de colorant alimentaire
1 œuf, battu

Variation:

Cake au jambon

Ne préparer que la moitié de la pâte. La mettre dans un moule à cake de 28 cm de longueur, chemisé de papier sulfurisé. Couvrir et laisser doubler de volume. Dorer au jaune d'œuf avec un pinceau. Faire cuire durant 35 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C. Démouler, poser sur une plaque et terminer la cuisson durant 10 à 15 minutes. Servir chaud.

Pâte:

1
Pour la pâte, mélanger la farine et le sel, puis creuser une fontaine. Délayer la levure dans un peu de lait, puis la verser dans la fontaine avec le reste du lait et le beurre. Ajouter le jambon et les fines herbes.

2
Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.

Crocodile surprise

Décoration:

1
Réserver 1/3 de la pâte à couvert. Partager le reste de la pâte en deux portions égales et les façonner en pâtons de même longueur, légèrement coniques à chaque extrémité. Les tresser pour former le corps du crocodile. Déposer ce dernier, légèrement cintré, sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.

2
Fariner légèrement le plan de travail. Abaisser en un losange de 7 mm d'épaisseur environ le tiers de pâte mis de côté. Couper franc bord. Cette abaisse servira à former la gueule du crocodile.

3
Plier l'abaisse en deux, la coller avec un peu d'eau contre la partie la plus épaisse de la tresse.

4
Froisser légèrement un gros morceau de feuille d'aluminium et le placer dans la gueule du crocodile, afin qu'elle reste ouverte.

5
Les chutes de pâte serviront à confectionner les yeux, les pattes et la surprise. Pour les yeux, former deux boules de pâte de la grosseur d'une noix et enfoncer une noisette dans chacune. Coller les yeux avec un peu d'eau.

6
Pour les pattes, former quatre pâtons légèrement coniques. Pour les pieds, inciser 3 fois l'extrémité la plus large sur 4 cm de profondeur environ.

7
Mouiller légèrement les extrémités les plus minces avec un pinceau, les glisser sous le corps du crocodile de façon à former 4 pattes. Plier légèrement ces dernières vers l'avant ou l'arrière.

8
Pour la surprise, écrire un message sur un bout de papier. Le rouler et l'envelopper dans un morceau de feuille d'aluminium.

9
Colorer le reste de la pâte avec du colorant alimentaire. L'abaisser en rectangle de 14 x 7 cm environ sur un peu de farine, couper les bords en ligne droite. Placer le message au milieu, rouler la pâte en longueur et visser les bouts comme pour un papier de bonbon. Poser sur la plaque à côté du crocodile.

10
Laisser le crocodile reposer 15 à 20 minutes. Le dorer au jaune d'œuf et le faire cuire 45 à 50 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C. Retirer la surprise après 30 minutes. Retirer le crocodile et laisser refroidir légèrement. Retirer la boule d'aluminium de la gueule et la remplacer par la surprise. Servir tiède ou froid.

Tourte du rosiériste

Tourte du rosiériste

Tourte du rosiériste

1 moule à charnière de 22 cm Ø
Papier sulfurisé
Feuille d'aluminium
Fil à coudre solide

Pâte:
3 jaunes d'œuf
160 g de sucre
½ sachet de sucre vanillé
180 g de noisettes moulues
40 g de farine
½ cc de poudre à lever
3 blancs d'œuf
1 pincée de sel
1 ½ cs de sucre

Garniture:
4 dl de crème entière
300 g de chocolat noir, en petits morceaux

Manteau:
150 g de couverture, en petits morceaux

Feuilles en chocolat:
1 sachet de glaçage au chocolat noir
Feuilles fraîches de rosier ou de laurier, non traitées

Sucre glace pour saupoudrer

Bon à savoir:

Cuire le biscuit la veille, car il doit reposer durant 12 à 24 heures.

Variation:

Méthode rapide

Préparer le biscuit et l'appareil comme indiqué dans la recette. Enduire aussi les bords de la tourte avec la garniture. Réserver au réfrigérateur. Abandonner le manteau de chocolat. Disposer les feuilles fraîches sur la tourte, saupoudrer de sucre glace et retirer les feuilles avec précaution.

Pâte:

1
Pour la pâte, faire mousser et blanchir au fouet les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé.

2
Mélanger les noisettes, la farine et la poudre à lever. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel, ajouter le sucre et continuer jusqu'à ce que le mélange devienne brillant. Verser le mélange de noisettes et les blancs en neige par couches sur les jaunes d'œufs et mélanger en soulevant délicatement.

3
Verser la pâte dans le moule chemisé de papier sulfurisé. Faire cuire durant 35 à 40 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C.

4
Laisser refroidir légèrement le biscuit, le démouler et le laisser refroidir complètement sur une grille. L'emballer dans du film alimentaire et le laisser reposer 12 à 24 heures.

Tourte du rosiériste

Garniture et décoration:

1
Chauffer la crème sans la faire bouillir. Retirer la casserole du feu, ajouter le chocolat, le laisser fondre et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans une mesure. Mettre durant 1 h 30 au congélateur.

2
Pour le manteau, faire fondre la moitié de la couverture au bain-marie. Retirer le récipient de l'eau chaude.

3
Ajouter le reste de la couverture et laisser fondre en remuant.

4
Découper une feuille d'aluminium de double épaisseur. Former une bande d'une longueur égale à la circonférence du gâteau et d'une largeur égale à deux fois sa hauteur. Etendre la couverture sur la bande d'aluminium, de manière qu'un côté suive exactement le bord de la feuille et que l'autre ondule irrégulièrement. Laisser refroidir sans que la couverture se solidifie complètement.

5
Pour partager le biscuit, entailler son pourtour avec un couteau pointu sur 1 cm environ. Glisser un fil dans la fente, en croiser les extrémités et tirer jusqu'à ce que le biscuit soit partagé.

6
Battre la crème au chocolat avec le fouet électrique comme pour confectionner une chantilly. Poser le biscuit sur une grille. Garnir le fond avec la moitié de l'appareil. Remettre le couvercle de biscuit et enduire la tourte avec le reste de crème au chocolat.

7
À l'aide de la bande d'aluminium, entourer la tourte de son manteau de chocolat, bord ondulé vers le haut. Presser et laisser durcir complètement dans un endroit frais.

8
Retirer la feuille d'aluminium. Lisser la soudure avec une spatule trempée dans de l'eau chaude. Placer la tourte au réfrigérateur.

9
Pour les feuilles en chocolat, faire fondre le glaçage en suivant le mode d'emploi. Enduire un côté des feuilles fraîches d'une couche épaisse. Réserver au réfrigérateur jusqu'à durcissement complet.

10
Séparer les feuilles fraîches du glaçage avec précaution. Répartir les feuilles de chocolat sur la tourte. Saupoudrer de sucre glace. Servir frais.

Pain pardon

Pain pardon

1 moule à cake de 28 – 30 cm de longueur
Papier sulfurisé
Cure-dents

Pâte:
500 g de farine paysanne
1 ½ cc de sel
21 g de levure fraîche, émiettée
3 – 3 ½ dl d'eau, chaude
1 ½ cc de miel

Garniture:
1 oignon, finement haché
1 – 2 gousses d'ail, pressées
Beurre pour la poêle
150 g de poireau, finement émincé
150 g de carottes, râpées sur la râpe à julienne ou à röstis
2 cs de persil finement haché
1 cs de feuilles de thym
150 g de Gruyère, râpé
Sel, poivre du moulin

Farine pour saupoudrer
1 cs de moutarde

Variation:

Pain aux légumes

Préparer la pâte en suivant la recette et la pétrir avec les légumes. Former une miche, la déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et la laisser lever 30 à 60 minutes. Faire cuire 10 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 230 °C. Réduire la température à 180 °C et terminer la cuisson durant 30 à 40 minutes.

Pâte:

1
Mélanger la farine et le sel, puis creuser une fontaine. Délayer la levure dans un peu d'eau, puis la verser dans la fontaine avec le reste d'eau et le miel.

2
Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Couvrir et laisser lever à température ambiante. Le volume doit doubler.

Pain pardon

Garniture et décoration:

1
Pour la garniture, faire suer l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter le poireau et les carottes et faire revenir. Mouiller avec 2 à 3 cs d'eau, puis étuver à couvert à petit feu durant 5 minutes. Incorporer les fines herbes et le Gruyère, rectifier l'assaisonnement.

2
Avec 150 g de pâte, confectionner 5 pâtons de 30 cm de longueur environ. Les aplatir légèrement avec le rouleau à pâte et les torsader. Réserver le reste de la pâte à couvert.

3
Former des lettres (S, O, R, R, Y) avec les pâtons, les déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et les saupoudrer de farine. Les faire cuire durant 12 à 14 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Les laisser refroidir sur une grille.

4
Fariner le plan de travail et abaisser le reste de la pâte en rectangle de 48 x 32 cm environ.

5
Badigeonner la pâte de moutarde jusqu'à 1,5 cm du bord environ.

6
Répartir la garniture sur la pâte.

7
Rouler la pâte garnie sur le petit côté et la déposer dans le moule chemisé de papier sulfurisé. Laisser lever à couvert durant 30 à 60 minutes. Saupoudrer de farine. Faire cuire durant 10 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 230 °C. Réduire la température à 180 °C et poursuivre la cuisson durant 30 à 40 minutes.

8
Démouler le pain, le déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et terminer la cuisson durant 10 minutes.

9
Piquer des cure-dents dans les lettres, les fixer sur le pain et servir chaud ou froid.

Paquet gâteau

Paquet gâteau

1 plaque à four
Papier sulfurisé
Beurre pour la plaque

Pâte:
500 g de farine
500 g de sucre brut
2 cs de mélange pour pain d'épices
2 cs de poudre de cacao
1 sachet de poudre à lever
5 dl de lait
4 cs de beurre fondu

Garniture:
1 dl de lait
200 g de chocolat blanc, en petits morceaux
100 g de beurre, en pommade

4 cs de confiture d'abricot,
chauffée et pressée à travers une passoire

Couverture:
2 sachets de glaçage au chocolat noir

Décoration:
2 rouleaux de massepain rouge, 160 g
Sucre glace pour abaisser
Perles argentées ou perles de sucre multicolores

Sucre glace pour saupoudrer

Bon à savoir:

Ce gâteau peut être conservé de 7 à 10 jours au réfrigérateur.

Variation:

Tourte au pain d'épices

Tourte au pain d'épices: Foncer un moule à charnière de 22 cm Ø avec un disque de papier sulfurisé et beurrer les parois. Préparer la moitié de la pâte et la verser dans le moule. Faire cuire durant 30 à 40 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Saupoudrer de sucre glace. Disposer des chablons d'étoiles ou de rubans d'emballages-cadeaux sur la tourte et saupoudrer de poudre de cacao.

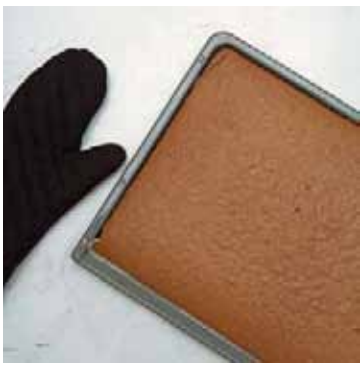
Pâte:

1
Pour la pâte, mélanger la farine, le sucre et les épices. Mélanger également le cacao et la poudre à lever et tamiser par-dessus. Creuser une fontaine et y verser le lait et le beurre préalablement mélangés.

2
Former une pâte homogène avec une cuillère en bois ou le pétrin électrique.

3
Chemiser la plaque de papier sulfurisé et beurrer les bords. Verser la pâte et l'égaliser. Faire cuire durant 30 à 35 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C.

4
Laisser le biscuit refroidir sur la plaque.



Paquet gâteau

Garniture et décoration:

1
Pour la garniture, faire chauffer le lait. Retirer la casserole du feu. Ajouter le chocolat, laisser tirer 2 minutes et mélanger soigneusement. Battre le beurre en mousse avec le fouet électrique (4 à 5 minutes). Toujours avec le fouet, incorporer ensuite le chocolat.

2
Découper le biscuit en quatre carrés de 15 x 15 cm.

3
Garnir 3 carrés de biscuit avec l'appareil et les empiler. Terminer avec le dernier carré et presser légèrement.

4
Enduire la surface et les bords du gâteau de confiture. Placer au réfrigérateur sans couvrir durant 1 heure.

5
Pour la couverture faire fondre le glaçage en suivant le mode d'emploi. Placer le gâteau sur une grille posée sur un papier sulfurisé. Verser un sachet de glaçage au milieu du gâteau.

6
Laisser le glaçage s'écouler en imprimant un léger mouvement circulaire à la grille.

7
Avec une spatule, glacer les bords du gâteau avec le contenu du second sachet. Réserver au froid jusqu'à ce que le glaçage ait durci.

8
Pour la décoration abaisser le massepain sur un peu de sucre glace en deux bandes de 3,5 cm de largeur environ. Couper les bords de façon à obtenir des bandes de 2,5 à 3 cm. Eliminer l'excédent de sucre glace avec un pinceau légèrement humide.

9
Déposer le gâteau sur un plateau. Placer les bandes de massepain comme s'il s'agissait de rubans et les presser. Glisser l'extrémité des bandes sous le gâteau. Confectionner un nœud avec le reste du massepain et le placer sur le gâteau.

10
Enfoncer des perles d'argent ou de sucre colorés dans les rubans de massepain et saupoudrer le gâteau de sucre glace.

Impressum

2007

© Copyright by
Producteurs Suisses de Lait PSL, Berne

Direction du projet
Ursi Lauper, PSL, Berne
Recettes
Silvia Erne-Bryner, Erlinsbach
Photos
Michael Wissing, Waldkirch (D)
Mise en page, réalisation et composition
Truc Gestaltungskonzepte, Berne
Conception et rédaction des textes
Pia Messerli, Berne
Traduction
Trait d'Union, Berne
Lithos
Denz Lith-Art AG, Berne
Impression
Merkur Druck AG, Langenthal

146311F

SMP · PSL

Schweizer Milchproduzenten
Producteurs Suisses de Lait
Produttori Svizzeri di Latte

Relations publiques
Weststrasse 10
Case postale
CH-3000 Berne 6

Télephone 031 359 57 28
Télécopie 031 359 58 55
pr@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch